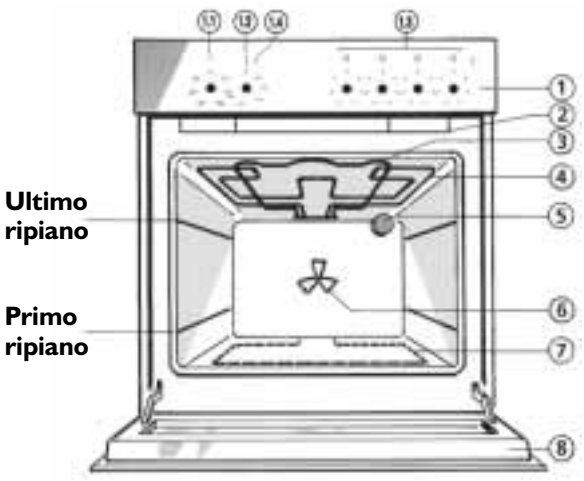


1. Pannello comandi
   - **1.1. Manopola selezione funzioni**
   - **1.2. Manopola termostato**
   - **1.3. Manopole comando piano cottura**
   - **1.4. Spia rossa termostato**
2. Ventola di raffreddamento (non visibile)
3. Resistenza superiore
4. Resistenza Grill
5. Lampada posteriore
6. Ventola
7. Resistenza inferiore (non visibile)
8. Porta fredda del forno

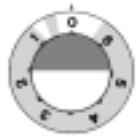
ACCESSORI

Griglia - Piastra dolci in alluminio

COME FAR FUNZIONARE IL FORNO

Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata. La lampada del forno si accende.
Ruotare la manopola del termostato in senso orario sulla temperatura desiderata. La spia rossa del termostato si accende e si spegne al raggiungimento della temperatura selezionata. A fine cottura ruotare le manopole sulla posizione **"0"**.

COME FAR FUNZIONARE IL PIANO DI COTTURA



Il pannello comandi del forno è dotato di 4 manopole regolabili (da 0 a 6) che controllano il funzionamento del piano.
Per far funzionare le piastre elettriche:

- Ruotare la manopola di comando della piastra interessata in senso orario sulla posizione desiderata (riferirsi alle istruzioni fornite con il piano di cottura).

La spia gialla di funzionamento del piano si accende.

Importante:

- Quando si usano le piastre per la prima volta, ruotare le manopole sulla posizione 6 e farle funzionare per circa 3 minuti per eliminare gli odori, ponendo, su ognuna, una pentola di diametro appropriato, riempita a metà d'acqua.
- Non far funzionare le piastre senza pentole.
- Raccomandiamo l'uso di utensili con base piatta e spessa, specifiche per piastre elettriche.
- Il diametro della base della pentola deve essere lo stesso o leggermente superiore a quello della piastra elettrica.

Tabella Funzioni Forno

Funzione		Descrizione Funzione
0	**FORNO SPENTO**	-
	LAMPADA	• Accensione della lampada interna al forno.
	STATICO	• Per cuocere carne, pesce e pollame su un ripiano. • Preriscaldare il forno alla temperatura di cottura desiderata e introdurre gli alimenti nel forno, non appena la spia rossa del termostato si spegne. • Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo ripiano.
	VENTILATO	• Per cuocere su max. 2 ripiani. • Se necessario, si consiglia di invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea. • Non è necessario preriscaldare il forno (eccetto per pizze e focacce).
	GRILL	• Per grigliare costate, spiedini, salsicce, gratinare verdure e per dorare il pane. • Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. • Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. • In caso di cottura della carne versare un po' di acqua nella leccarda (posta sul primo ripiano) per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. • Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.
	TURBOGRILL	• Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrosti). • Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. • In caso di cottura della carne versare un po' di acqua nella leccarda posta sul primo ripiano per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. • Girare la carne durante la cottura.
	SCONGELAMENTO	• Per scongelare gli alimenti a temperatura ambiente. • Lasciare l'alimento nella confezione per impedire l'essicazione.

ALIMENTI	Funzione	Ripiano dal basso	Temperatura (°C)	Tempo di cottura min.
Agnello/vitello/manzo/maiale		2	190-210	90-110
Pollo/coniglio/anatra		2	190-200	65-85
Tacchino/oca		2	190-200	140-180
Pesce		2	180-200	50-60
Pomodori e peperoni ripieni/patate arrosto		2	180-200	50-60
Torte a lievitazione		2	170-180	45-55
Torte ripiene		2	180-200	60-90
Biscotti		2	170-180	35-45
Lasagne		2	190-200	45-55
Pane/pizza		2	200-225	40-50/15-18
Toasts		3/4	250	1,5-2,5
Cotolette/salsiccie/spiedini		3/4	250	35-45
Verdure gratinate		3	250	5-8
1/2 pollo		3	250	40-50
Pollo intero		2/3	200-225	55-65
Roast beef		2	200-250	35-45
Arrosti		2/3	200-225	60-70
Pesce intero		3	190-200	40-50

Nota: temperature e tempi di cottura sono indicativamente validi per 4 porzioni.

Whirlpool is a registered trade mark of Whirlpool USA
© Copyright Whirlpool Europe S.r.l. All rights reserved